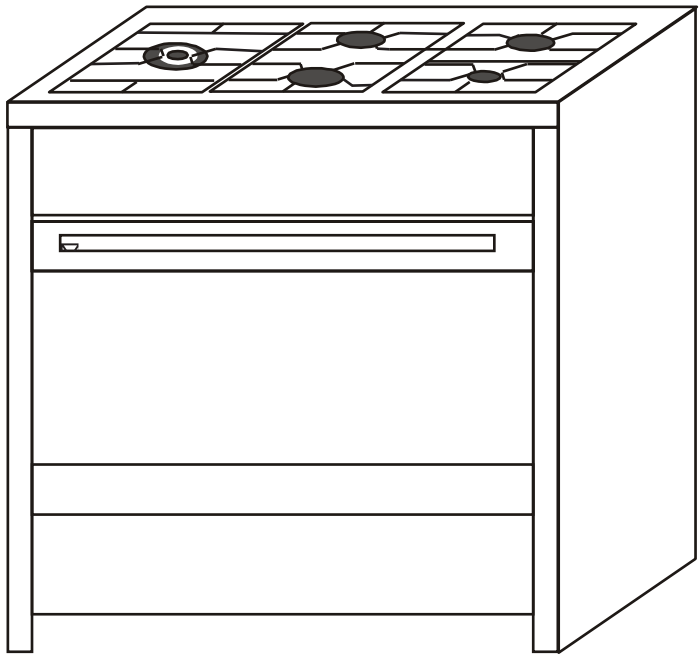
MANUAL DO PROPRIETÁRIO

ELETTROMEC®
eletrodomésticos



FOGÃO FREE STANDING
FGMS901-5X

REVISÃO 05-05-2010 - R0

Prezado consumidor,

Parabéns pela compra de um produto Elettromec! Nosso compromisso é tornar sua cozinha o ambiente mais agradável da casa, oferecendo produtos elegantes, com design diferenciado e de excelente qualidade.
Leve ainda mais conforto e requinte para sua casa, conheça os demais produtos Elettromec: Fornos à Gás e Elétricos, Adegas Climatizadas para vinhos, Ice Maker, além de uma grande variedade de Coifas.

Aproveite sua mais nova aquisição, este Manual traz todas as informações para você tirar o máximo proveito de seu produto.

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para futuras referências.

Guia de leitura e instrução

Os seguintes símbolos ajudarão a você na leitura das ilustrações.

Ilustrações de segurança.

Alerta e sugestões.

Informações sobre à proteção do meio ambiente.

Cuidados com as crianças

• Após desembalar o produto, mantenha o material de embalagem fora do alcance, principalmente, de crianças.

• Não permita que seu fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.

• Não permita que uma criança suba ou sente sobre a porta do fogão quando esta estiver aberta, pois as temperaturas em várias partes do fogão são altas, podendo causar queimaduras.

• Utilize sempre panelas com base plana e com os cabos para o interior da mesa, evitando que as crianças os puxem.

Alimentos e utensílios

• Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidente.

• Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.

• Nunca deixe panos ou materiais infamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do fogão.

• Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois são infamáveis. Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.

Vazamentos

• Nunca use chamas ou faísca para localizar vazamentos de gás, pois poderá causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão.

• Na falta de energia elétrica, certifque-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

Manutenção

• Jamais limpe o seu fogão com fuídos infamáveis, como álcool, querosene, gasolina, thiner, varsol, solventes ou com produtos químicos ou abrasivos, como detergentes não neutros, ácidos ou vinagres. Além disso, mantenha esses produtos afastados do seu fogão, pois podem provocar incêndio.

• Se o cabo de força está danifcado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado ou Fabricante, a fm de evitar riscos.

• Em caso de fogo, desligue todos os botões e o regulador de pressão; abafe as chamas colocando uma tampa de panela ou pano molhado. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras.

• Tenha sempre à mão os produtos de primeiros socorros para atender a eventuais acidentes por queimaduras.

• Consulte um manual de primeiros socorros para agir nesses casos.

ATENÇÃO

Durante o uso do fogão, tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento.Tenha sempre à mão os produtos de primeiros socorros para atender a eventuais acidentes por queimaduras.

SEGURANÇA

Ligação do fo terra

• Ligue o fo terra (verde/amarelo), localizado na parte traseira do fogão, a um ponto terra conforme normas da ABNT/ NBR 5410 - Seção Aterramento.

• Não o ligue a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutro da rede elétrica da residência.

• Consulte um profssional habilitado para essa instalação.

• Nunca passe o cabo de força pela parte traseira do fogão. O calor poderá derreter a proteção dos fos causando curto-circuito.

• Defeitos decorrentes do uso de tomada elétrica sem aterramento adequado ou devido ao uso de

• adaptadores elétricos e danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas não são

• cobertas pela garantia.

L **IMPORTANTE**

Recomendamos que os serviços de natureza técnica sejam feitos por profssionais. Tendo dúvidas, ligue para o SAC Elettromec.

• Use sempre regulador de pressão do gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência deste item causará excesso de pressão com um consequente vazamento de gás, que pode causar incêndio. Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão de gás fechado quando não estiver usando o fogão.

Verifque o prazo de validade do regulador de pressão, pois, a cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do botijão deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as providências a seguir:

1) Feche o regulador de pressão de gás no botijão.

2) Não acenda qualquer tipo de chama.

3) Não mexa em interruptores elétricos.

4) Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

5) Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás.

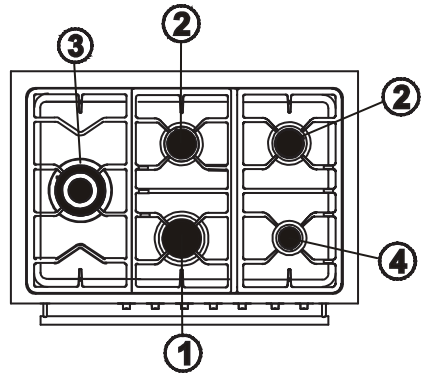
6) Se o fogão é abastecido com gás de rua ou GLP encanado, feche imediatamente os registros de abastecimento; chame a companhia de gás responsável.

7) Chame a assistência técnica para verifcar o problema.

L **NOTA**

Lembre-se: o gás GLP é pesado (fca no nível do chão) e é asfxiante. O gás natural é mais leve que o ar (sobe em relação ao chão), mas é asfxiante.

1 - Rápido **3 - Tripla chama**
2 - Semi-rápido **4 - Auxiliar**



Queimadores da mesa

Descrição das principais partes do fogão.

1 - Grade

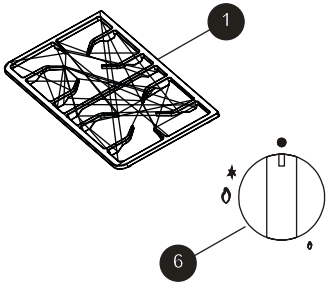
2 - Espalha-chamas do queimador

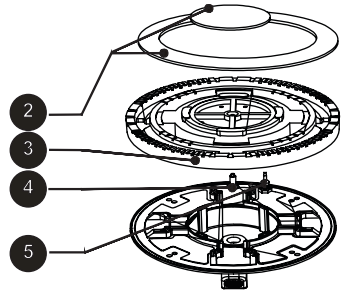
3 - Difusor do queimador

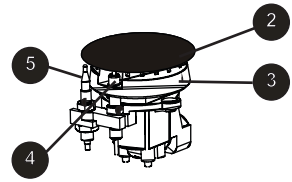
4 - Eletrodo de ignição

5 - Válvula de segurança (para modelos equipados com uma válvula de segurança)

6 - Botão de acionamento dos queimadores







INSTALAÇÃO

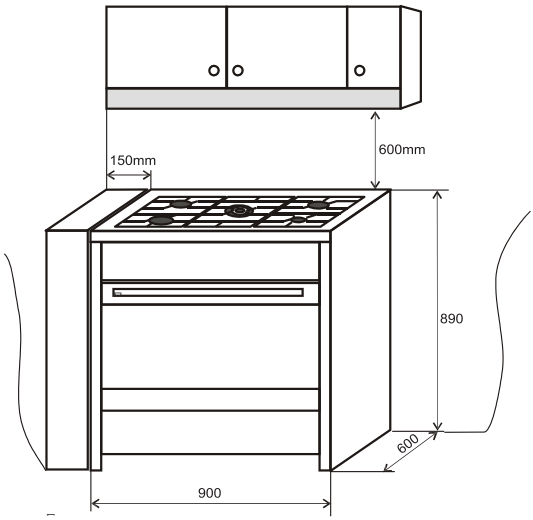
Condições necessárias para a instalação

Dimensões e características de instalação

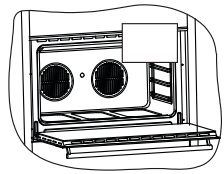
L **NOTA**

O comprimento do parafuso está baseado na espessura da madeira do armário de 20mm, distancie o armário e o forno em 10mm. Os parafusos devem estar acessíveis para remoção, caso o fogão necessite de manutenção.

Tipo de equipamento: free standing (classe 1) Grau de Proteção IPXO



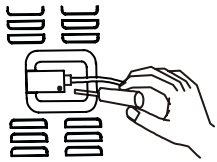
Volume nominal do forno: 105L

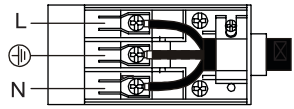


Conexão do cordão de alimentação ao quadro principal

- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação do produto. Nunca faça uma conexão direta no quadro principal de distribuição da residência sem os disjuntores adequados a este eletrodoméstico. Um interruptor deverá ser instalado com abertura mínima de 3 milímetros entre os contatos (o fio terra não deverá ser interrompido pelo interruptor).
- Antes de conectar à alimentação de energia, certifique-se de que:
- A seção do fio no cabo não seja menor que 1,5mm² (cabo de 3 x 1,5).
- Use somente os cabos especiais disponíveis em nossos serviços autorizados.

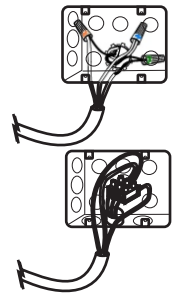
Conexão elétrica





INSTALAÇÃO

Conexões Elétricas:



Este produto foi projetado na tensão de 220V 60Hz, verifique na etiqueta de identificação colada em seu interior . Os fios para conexão são três marrom (Fase), azul (Neutro) e amarelo com faixa verde (Terra) e devem ser conectados a instalação elétrica preparada para o aparelho numa tomada que deve ser protegida por disjuntor 15A. Solicitamos a utilização de conectores de porcelana para ligar os fios como ilustramos ao lado.

Atenção!!! Utilize para a instalação fios na tomada com bitola mínima de **1,5 mm²**, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.

IMPORTANTE

Este produto só deve ser instalado por pessoas qualifcadas e conforme as instruções de instalação do fabricante regulamentos local gás próprios, lei de edifcações municipais, regulamentos de instalação elétrica, regulamentos de abastecimento de água locais.

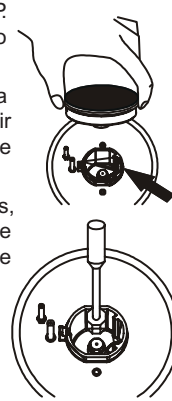
Ventilação

• Para um correto funcionamento, o produto deve possuir ventilação adequada para correta combustão e para manter a temperatura ambiente dentro de limites seguros.

Superfícies combustíveis

• As paredes ou movéis adjacentes devem estar a uma distância de 200mm da extremidade de qualquer queimador da mesa e a uma altura mínima 150mm ao redor de toda mesa. Qualquer construção combustível sobre a mesa deve estar a pelo menos 600mm dos queimadores do topo e não deve ser colocada nenhuma construção dentro de 450mm do topo dos queimadores.

Conexão de gás



• Seu fogão Elettromec é confgurado de fábrica para uso de gás GLP. Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifque se os botões estão desligados. Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira de cobre.

• A mangueira de gás, bem como o botijão, devem fcar do lado da entrada de alimentação de gás (lado direito), com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do gás. Caso isso não seja possível, a mangueira de plástico deve fcar afastada da saída de ar quente do produto.

• Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois, a ausência deste item causará excesso de pressão com um consequente vazamento de gás, o que pode causar incêndios. Feche o regulador de pressão de gás quando não for usar o fogão por um longo período.

• A pressão do gás GLP é 2.75kPa.

INSTALAÇÃO

Gás natural (de rua) ou GLP encanado

• Conforme norma ABNT NBR 14177, é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) e para gás GLP encanado (ponto fxo na parede).

• Caso necessite realizar a conversão de seu fogão para uso de gás Natural, consulte o serviço autorizado Elettromec.

• Para executar a conversão de gás o Instalador deverá seguir as indicações do capítulo “Adaptação para os vários tipos de gás”. Para operação mais segura tenha a certeza de que a pressão no ponto de conexão esteja adequada em relação aos valores informados em “Queimadores da mesa” e as respectivas características dos injetores.

Ajustando a chama mínima

• A chama mínima é regulada pela fábrica na produção. Quando os injetores forem substituídos ou a troca do tipo de gás a pressão obriga-nos há necessidade de regular a chama mínima novamente. As operações necessárias para ajustar a chama mínima são as seguintes:

• Retire o manipulador puxando-o para fora (e a gaxeta caso haja uma);

• Utilizando uma chave de fenda de apropriado tamanho gire o parafuso de regulagem dentro da haste do registro ou lateral (para versão de válvula de segurança) no sentido anti-horário 1 volta (+/- 360º).

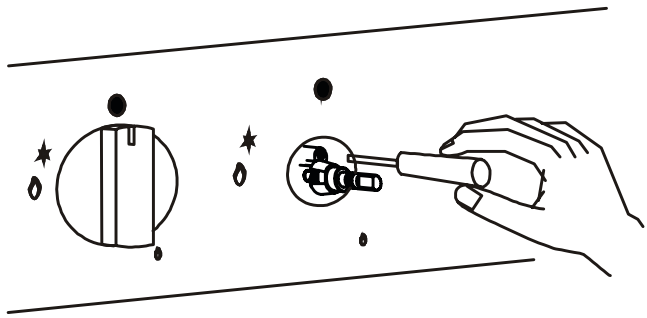
• Recoloque o manipulador e acenda o queimador;

• Gire o manipulador para à posição mínima e retire o manipulador novamente;

• Utilizando uma chave de fenda de apropriado tamanho gire o parafuso de regulagem dentro da haste do registro ou lateral (para versão de válvula de segurança) no sentido horário e observe a chama até ajustar.

• Reponha o manipulador teste agora girando depressa da posição máxima para a posição mínima, conferindo que a chama não se apague;

• Para queimadores com válvula de segurança tem certeza que o regulamento obtido é sufciente para manter aquecimento do sesnsor de segurança. Se a chma minima não for sufciente , aumente o mínimo.



L **NOTA**

Os queimadores não requerem nenhuma regulagem de ar.

Caso apresente alguma das situações abaixo, contate o serviço autorizado:

Chamas amarelas nos queimadores da mesa.

Fuligem no fundo das panelas.

Queimadores que não acendem corretamente.

Queimadores que não permanecem acesos.

Queimador do forno apaga ao abrir a porta do forno.

Manipuladores dos registros difíceis de girar.

Descrições dos símbolos

QUEIM. FRONTAL ESQ.

QUEIM. CENTRAL DIANTEIRO

QUEIM. TRASEIRO ESQ.

QUEIM. CENTRAL TRASEIRO

QUEIM. FRONTAL DIREITO

QUEIM. CENTRAL ESQUERDO

QUEIM. TRASEIRO DIREITO

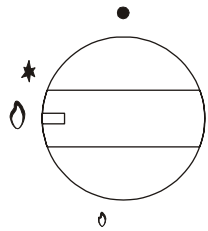
QUEIM. CENTRAL DIREITO

TERMOSTATO ELETR. DO FORNO

QUEIMADOR CENTRAL

MANIPULADOR FUNÇÕES DO FORNO

Ignição e operação dos queimadores



• Pressione o botão do queimador da mesa escolhido contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta.

• Após isso, regule a chama conforme sua necessidade. Para os modelos equipados com válvula de segurança, após o surgimento da chama, mantenha o manipulador pressionado por aproximadamente 4 segundos, período necessário para que o dispositivo mantenha a chama do queimador acesa. Se o queimador apagar, aguarde por cerca de um minuto para o gás dissipar-se antes de tentar a reacendê-lo.

• Para apagar o queimador, gire o manipulador a posição desligado ( ).

Recomendações

• No caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos para acedimento das chamas.

• A válvula de segurança (disponível para alguns modelos) bloqueia a passagem de gás, caso a chama se apague acidentalmente (por exemplo: corrente de ar, derramamento de líquidos, etc.).

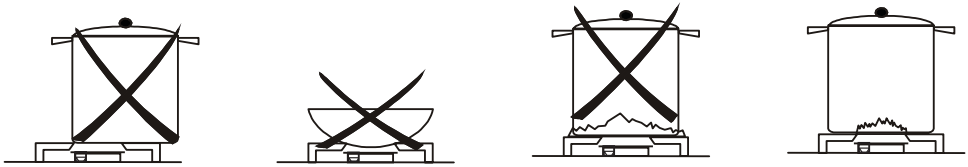
• O acendimento automático não deve ser mantido pressionado por mais de 15 segundos. Se a ignição falhar, ou o queimador se apagar acidentalmente, desligue imediatamente o queimador e repita a ignição, pelo menos um minuto depois.

Dicas para uso dos queimadores de gás

• Para o menor consumo de gás e um melhor rendimento, use panelas com diâmetro adequado para os queimadores, evitando que a chama seja maior que o diâmetro da panela (veja abaixo nas ilustrações o melhor posicionamento). Use apenas panelas com fundo plano.

ATENÇÃO

Durante o cozimento, ao usar gorduras e óleos, tenha cuidado para não aquecer demais, evitando assim o risco de acidentes.



Diâmetro ideal dos recipientes por queimador

QUEIMADOR	φ min Panela(mm)	Φ max Panela
Auxiliar	90	160
Semi-rápido	130	180
Peixeira	310x140	460x230
Rápido	150	260
Tripla-chama	210	270

Utilização do forno

Termostato elétrico

• Para selecionar uma temperatura, basta girar o manipulador no sentido horário até a temperatura desejada, entre 60ºC e MAX.

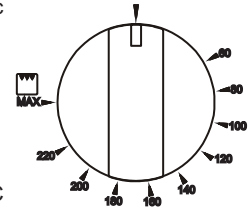
• Nos modelos com forno elétrico, a lâmpada piloto (LED) do termostato acenderá e desligará à medida que o forno estiver aquecendo. Ao atingir a temperatura selecionada, o LED permanecerá desligado.

• Durante o uso desta função, o LED permanecerá ligando e desligando por algum tempo, indicando que a temperatura do forno está sendo mantida no nível programado.

Controle do forno elétrico

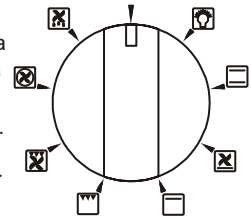
• ***Luz do forno:*** A luz do forno sempre ficará acesa sem que as resistências elétricas do forno estejam acionadas. Durante a operação do forno a lâmpada do forno permanecerá desligada.

• ***Função Tradicional:*** Selecione a temperatura desejada (60ºc à MAX). Serão acionadas as resistências superior e inferior. O forno deve ser pré-aquecido antes que o alimento seja colocado em seu interior. O método de cocção por convecção estática provê resultados ótimos com: bolos, pizzas, pão e para cozimento lento em caçarolas. A melhor posição para cozinhar é na prateleira do meio, com a forma localizada centralmente no forno.



• ***Função delicada:*** Selecione a temperatura desejada (60ºC à MAX). Ideal para massas e bolos com cobertura açucaradas e sobremesas úmidas em formas. Também podem ser alcançados resultados excelentes completando a cocção na prateleira mais baixa e para pratos que requerem calor em particular na parte inferior. Nesta opção, é recomendado utilizar a prateleira mais baixa.

• ***Utilizando apenas o elemento superior:*** Selecione a temperatura desejada (60ºC à MAX). Apenas a resitência superior será acionada - Use para dar cor ao assado depois de pronto.



• ***Função Grill:*** Selecione a temperatura desejada (60ºC à MAX). Utilize para tostar, gratinar ou dourar. O tempo de cocção não deve ser maior que 5 minutos. Para operar, selecione a função grelhar em conjunto com a temperatura.

• ***Função Grill + Ventilador:*** Selecione a temperatura desejada (60ºC à MAX). Utiliza o Grill em conjunto com o ventilador. Use para grelhar carnes, vegetais e aves. Pré-aqueça o forno, então coloque os alimentos para grelhar na prateleira, na parte central do forno. A porta de forno deve permanecer fechada para todos os métodos de cozimento.

• ***Função Convecção Forçada + Ventilador:*** Selecione a temperatura desejada (60ºC à MAX). O elemento de aquecimento circular e ventilador entram em operação, e o calor é distribuido uniformemente a todas as posições das prateleiras. Podem ser assados vários tipos de alimentos em diferentes prateleiras, naturalmente com os tempos de cocção apropriados. O forno deve ser pré-aquecido antes dos alimentos serem colocados no interior. O modo de cozimento com ventilador proporciona ótimos resultados com: bolos, quantidades grandes de alimentos e para cozinhar vários pratos simultaneamente.

• ***Descogelamento:*** Qualquer posição no termostato. O ventilador localizado no fundo do forno faz o ar circular à temperatura ambiente ao redor do alimento. Isto é recomendado para descongelar todos os tipos de alimentos, mas em particular para tipos delicados de alimentos como aqueles que não requerem calor, por exemplo: bolos de sorvete, nata ou sobremesas como pudim e bolos de frutas. Usando o ventilador, o tempo de descongelamento é reduzido, aproximadamente pela metade. No caso de carnes, peixes e pães, é possível acelerar o processo utilizando a função de “Convecção forçada”, fxando a temperatura entre 80ºC a 100ºC, porém nesta função o processo se dá a frio.

ATENÇÃO

A porta do forno deve permanecer fechada para todos os métodos de cocção.

INSTRUÇÕES DE USO

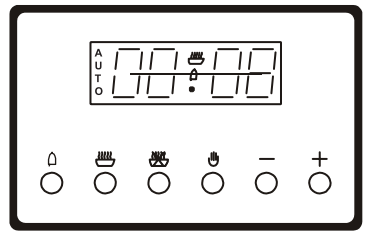
Espeto giratório (disponível para alguns modelos): Instale o espeto giratório e proceda como segue:

1. Coloque o rack do espeto do forno na 1ª posição de prateleira;

2. Insira o espeto giratório especial na 2ª posição de prateleira e posicione o espeto inserindo-o no furo especial para girar o espeto, na parte de traseira interna do forno;

3. Para ligar o espeto giratório utilize o manipulador de funções e selecione:

Programador eletrônico



1. Indica as horas de 0:00-24:00.

2. O display mostra 3 números piscando e a palavra "AUTO", se estiver ligado.

3. Primeiro ajuste a hora.

4. Pressione o botão, depois o botão + ou – para apresentar a hora atual.

Operação manual

- Pressione o botão para remover a palavra "AUTO".
- Brilhará a palavra "AUTO" (o programa automático ou semi automático foi ajustado),
- Pressione o botão e então remove-se a palavra "AUTO" e o processo de operação manual inicia-se.

Operação automática (ajuste automático, inicio automático e tempo de término)

- Pressione o botão, para ajustar o tempo de assado.
- Pressione o botão, para ajustar o tempo do fm do assado.
- Ajuste a temperatura e o modo de assar girando o manipulador do termostato e o manipulador do seletor de funções.
- Depois do explicado acima, a palavra "AUTO" fcará piscando, o que signifca que a função foi ajustada.
- Exemplo: se o tempo de preparo para o alimento é de 45 minutos, e deseja-se que o prato fque pronto às 14:00, proceda da seguinte forma: Pressione e insira o tempo de preparo (45 minutos); Pressione e escolha o tempo para termino de preparo do alimento (14:00).
- Após programar conforme explicado, a palavra "AUTO", e a hora e minutos serão exibidos, o que signifca que a programação foi memorizada.
- Quando o relógio atingir 13:15 (ou entre 13:14-13:15), o forno começará automaticamente a assar no tempo programado, e "AUTO" fcará piscando, juntamente com o símbolo .
- Quando o relógio atingir 14:00, o assado estará pronto, o alarme soará e a palavra "AUTO" será exibida no display; aperte o botão para interromper o alarme.

Operação semi-automática

1. Ajuste do tempo para término do assado:

- Aperte o botão para ajustar o tempo de preparo do assado; Ele iniciará imediatamente, a palavra "AUTO" e o ícone piscarão no visor.

• Depois que o tempo definido para preparo for atingido, o forno se desligará automaticamente; será exibido no visor a palavra “AUTO” e será emitido um alarme sonoro. Aperte o botão para cancelar o alarme.

2. Ajuste do horário para término do assado (máximo de 23 horas 59 minutos):

• Aperte o botão para ajustar o horário que o forno deverá finalizar o assado; Ele começará imediatamente, e a palavra “AUTO” irá piscar no visor. Ao atingir o horário definido for alcançada, o forno se desligará automaticamente, será exibido no visor a palavra “AUTO” e será emitido um alarme sonoro. Aperte o botão para cancelar o alarme.

• Sempre que o botão for pressionado, o tempo ajustado para o assado será exibido. Entretanto se o botão for pressionado, o tempo será ajustado para “0”, e a programação será cancelada.

• Se botão for pressionado novamente o forno entrará no processo de operação manual.

Contagem regressiva

• Pode ser ajustado no máximo em 23 horas e 59 minutos.

• Para ajustar a contagem regressiva, pressione o botão, depois as teclas + ou - , até que o tempo esperado seja exibido na tela. Após definir as horas e minutos e pressionar o botão , será exibido no visor o tempo ajustado e a cronometragem começará imediatamente.

• Sempre que o botão for pressionado, o tempo será exibido. Quando o tempo escolhido for alcançado, será emitido um alarme sonoro. Para cancelá-lo, pressione .

ATENÇÃO

Após uma queda de energia elétrica o programa perderá as informações e o relógio voltará a exibir os zeros e a palavra “AUTO” no display, isto quer dizer que o forno foi reajustado automaticamente.

Ventilação

• Para que a temperatura externa do forno não fque muito alta, este é equipado com um ventilador de resfriamento que entra em funcionamento automáticamente quando o forno é acionado.

• Quando o ventilador está funcionanado um fuxo normal de ar pode ser ouvido saindo entre a porta e o painel de controle.

NOTA

Quando terminar de cozinhar é normal que o ventilador de resfriamento fque ligado por algum tempo.

Usando o forno

• Para não prejudicar o preparo de seus assados, é necessário sempre pré-aquecer o forno para a temperatura de cocção adequada.

• Para minimizar os respingos de gordura dentro do forno (que muitas vezes podem produzir fumaça) utilize utensílios mais profundos. Use preferivelmente recipientes de bordas altas e de cerâmica.

INSTRUÇÕES DE USO

• Posicione a fôrma ou assadeira na parte central, evitando encostá-las no fundo ou nas laterais do forno.

• Deixe uma distância de aproximadamente 5 cm. Desta forma, a corrente de calor circulará por todo o forno.

• Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente no forno.

• Abra a porta do forno somente quando for absolutamente necessário; para verifcar a fase de cocção, olhe pelo vidro da porta do forno (a lâmpada do forno estará sempre ligada durante a cocção).

L

NOTA

O forno oferece vários tipo de aquecimento:

• tradicional - para assados especiais.

• forçada - para bolos, biscoitos e similares.

Se o sistema de aquecimento forçado for o escolhido, recomenda-se aproveitar suas vantagens, como por exemplo quando: cozinhar ou assar em mais de uma prateleira, para melhor aproveitamento do tempo e da energia.

• ***Convecção Forçada:*** Uma continua circulação de ar quente é criada, permitindo que o alimento possa ser preparado em diferentes prateleiras ao mesmo tempo. O forno alcançará a temperatura pré- ajustada em um menor tempo..

• ***Cocção Tradicional:*** Especialmente recomendada para o preparo de carnes ou aves que requerem longa e vagarosa cocção; também é recomendada para assar pães e bolos. Ao atingir a temperatura de cozimento escolhida a lâmpada piloto (LED) do termostato se apagará.

• ***Grelhar:*** Exige o pré-aquecimento do forno por 5 minutos. É recomendado para grelhar carnes fnas. Os alimentos que serão gratinados devem ser colocados sempre em uma prateleira, carnes mais fnas devem ser posicionadas mais distantes da resistência elétrica, as mais espessas, ao contrário, devem ser posicionadas mais próximas. O tempo de cocção varia de acordo com o tipo de alimento, sua homogeneidade e volume.

• ***Bolos:*** A circulação de ar do forno assegura uma instantânea e uniforme distribuição de calor. É recomendado sempre pré-aquecer o forno.

• ***Gratinando:*** Utilizado para dourar ou gratinar seus alimentos. Recomendado para o preparo de “Gnocchi alla romana”, “polenta pasticciata” arroz, lasanhas e macarrão.

• ***Tempo de Cocção:*** Na tabela da página 17 você encontrará alguns exemplos de ajuste de tempo de cocção e de ajuste do termostato. O tempo de cocção pode variar de acordo com o tipo de alimento e volume.

L **NOTA**

Os tempos indicados na tabela referem-se à uma porção; para mais porções, o tempo de cocção deverá ser aumentado entre 5 a 10 minutos.

Tabela de tempos de preparo

• A tabela abaixo fornece a posição da prateleira indicativa para uso no forno. Note que a temperatura e o tempo de cozimento são apenas referênciais. De acordo com hábitos de culinária diferentes, pode ser necessário alguma modifcação. Lembre-se de acrescentar os quinze minutos e pré-aquecimento do forno.

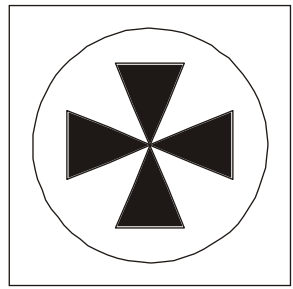
Seletor de função	Tipo de Alimento	Nível da prateleira	Temperatura °C	Tempo em minutos (*)
Cozimento tradicional	Lasanha	2	190 - 210	20 - 25
	Massa cozida	2	190 - 210	25 - 30
	CARNE			
	Assado de vitela	2	175 - 200	30 - 40/kg
	Bife assado	2	210 - 240	30 - 40/kg
	Porco assado	2	170 - 200	30 - 40/kg
	Galinha	2	170 - 200	45 - 60
	Pato	2	170 - 200	45 - 60
	Ganso - Peru	2	140 - 170	45 - 60
	Coelho	2	170 - 200	50 - 60
	Pé de cordeiro	1	170 - 200	15/kg
	PEIXE			
	Assado	1 - 2	170 - 200	De acordo com o tamanho do peixe
	PIZZA			
		1 - 2	210 - 240	40 - 45
	DOCE			
	Merengue	1 - 2	50 - 70	60 - 90
	Pasteis pequenos	1 - 2	170 - 200	15 - 20
	Ciambella	1 - 2	165	35 - 40
	Savoyards	1 - 2	150	30 - 50
	Brioches	1 - 2	170 - 200	40 - 45
	Bolo de frutas	1 - 2	170 - 200	20 - 30
	GRELHAR			
		3 - 4	15	220

(*) Pré-aquecer o forno

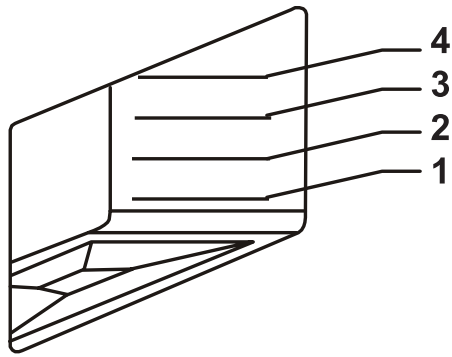
Seletor de função	Tipo de Alimento	Nível da prateleira	Temperatura °C	Tempo em minutos (*)
Cozimento por convecção	Lasanha	2	190 - 210	20 - 25
	Massa cozida	2	190 - 210	25 - 30
	Arroz	2	190 - 210	20 - 25
	CARNE			
	Meat	2	150 - 170	65 - 90
	Assado de vitela	2	150 - 160	70 - 100
	Carne de porco	2	160 - 170	65 - 90
	Carne assada	2	160 - 180	35 - 45
	Filé de cordeiro	2	130 - 150	100 - 130
	Filé	2	170 - 180	40 - 45
	Carne assada	2	170	70 - 90
	Pato assado	2	160 - 170	100 - 160
	Galinha assada	2	150 - 160	160 - 240
	Peru assado	2	150 - 160	80 - 100
	Coelho assado	2	160 - 170	30 - 50
	Lebre	2	140 - 170	15 - 25
	PEIXE			
		2 - 3	150 - 170	De acordo com o tamanho do peixe
	PIZZA			
		2 - 3	210 - 240	30 - 50
	SOBREMESAS			
	Ciambella	2 - 3	150 - 170	35 - 45
	Bolo de frutas	2 - 3	170 - 190	40 - 50
	Bolo	2 - 3	190 - 220	25 - 35
	Brioches	2 - 3	160 - 170	40 - 60
	Strudel	1 - 2	150	25 - 35
	Pudim Savoyard	2 - 3	160 - 170	30 - 40
	Pão	2 - 3	190 - 210	40
	Torradas	1 - 2	220 - 240	7

Seletor de função	Tipo de Alimento	Nível da prateleira	Temperatura °C	Tempo em minutos (*)
Grelhar	Costela de porco	4	7 - 9	5 - 7
	Filé de porco	3	9 - 11	5 - 9
	Filé	3	9 - 11	9 - 11
	Figado	4	2 - 3	2 - 3
	Escalope de vitela	4	7 - 9	5 - 7
	Meia galinha	3	9 - 14	9 - 11
	Salsichas	4	7 - 9	5 - 6
	Almondega	4	7 - 9	5 - 6
	Filé de peixe	4	5 - 6	3 - 4
	Torradas	4	2 - 4	2 - 3

Ventilador do forno



Posição da prateleira



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Não use jato de vapor para limpar seu fogão.

• Antes de qualquer operação, desconecte o produto da rede elétrica. Lave as partes de esmaltadas com água morna e detergente. Não use produtos abrasivos. Frequentemente lave os queimadores com água quente e detergente tenha certeza para remover qualquer depósito que poderia bloquear a saída de chama. Enxague o aço inoxidável e seque imediatamente com um pano mácio, nunca deixa que respingos de água sequem sobre a mesa.

• Limpe a mesa usando uma esponja ligeiramente úmida e pano macio. As grades da mesa podem ser lavadas em lava-louças.

• Para as manchas persistentes, utilize detergentes não-abrasivos neutros. Limpe as partes em vidro com água quente e pano macio.

• Não use esponjas de aço ou ácidos para limpeza. Para prevenir difculdades de ignição limpe, cuidadosamente, os eletrodos de ignição regularmente .

• Contate o serviço autorizado Elettromec para solucionar qualquer outro eventual problema ocorrido durante uso.

• Para manter as características de brilho do esmalte é necessário limpar o forno após cada utilização.

• Uma vez o forno esteja frio, você poderá remover os depósitos de gordura facilmente por meio de uma esponja ou um pano umedecido com água morna e detergente neutro. Nunca use esponja ou panos abrasivos que poderiam danifcar o esmalte.

L **NOTA**

Sempre limpe o eletrodoméstico imediatamente depois de qualquer utilização evitando o acúmulo de resíduos de alimentos.

L **IMPORTANTE**

Para manter a operação segura, recomendamos que o produto seja inspecionado a cada cinco anos por um técnico do serviço autorizado.

Como limpar o Grill

ATENÇÃO

Esteja certo de que todos os controles do fogão estão desligados na posição " ● " e aguarde o elemento do grill esfriar, desligando o plugue da tomada.

1. Segure a parte frontal do elemento do grill e remova o parafusos do fxador do elemento.

2. Abaixe cuidadosamente a parte forntal do elemento.

3. Quando iniciar a limpeza esteja certo de não forçar o elemento do grill.

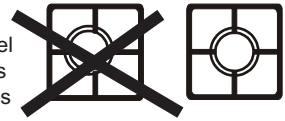
4. Quando a limpeza estiver completada remova restos de de produtos de limpeza e água do elemento do grill.

5. Coloque o elemento do grill em sua posição e recoloque o parafuso de fxação reapertando-o. Nunca utilize o forno com o elemento do grill solto.

IMPORTANTE

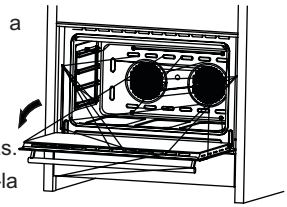
No caso dos queimadores serem removidos para limpeza, recomendamos certifcar de que todas as peças sejam corretamente posicionadas antes de acionar a ignição novamente.

• As grades de cocção ou trempes planas são equipadas com apoios de borracha, seu propósito é dar melhor estabilidade as panelas durante o uso.



• Após uma possível remoção para limpeza e/ou uma possível necessidade de manutenção, recomendamos verifcar se as borrachas estão em seus lugares e recolocar as grades em seus respectivos lugares.

Limpeza da porta do forno



• Para uma limpeza mais completa recomendamos remover a porta do forno.

• Proceda como segue:

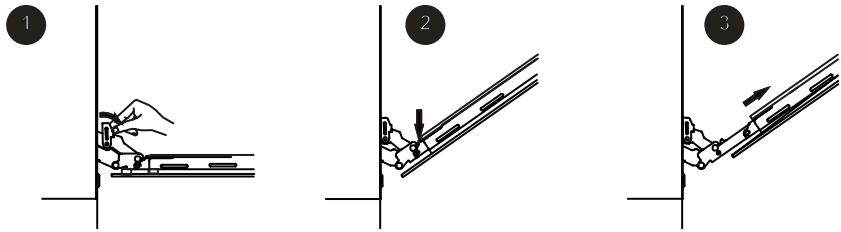
1. Abra a porta completamente;

2. Gire as alavancas pequenas localizadas nas duas dobradiças.

3. Segure a porta nos dois lados e mova-a como se fosse fechá-la até que engate nas alavancas.

4. Destrave a porta, então puxe a porta para frente erguendo-a e removendo-a.

5. Para recolocá-la, faça a operação inversa.



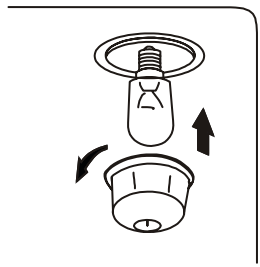
Substituindo a lâmpada do forno

1. Desconecte o produto da tomada.

2. Remova a proteção da lâmpada

3. Utilize sempre lâmpadas originais para altas temperaturas (300ºC / rosca E14), próprias para forno.

4. Recoloque a proteção da lâmpada e reconecte o produto a tomada.



CARACTERÍSTICAS

Especifcações técnicas

		Consumo de gás (*)			
		GLP		Natural	
Descrição	By pass mm	Saída kw	Diâmetro Injetor (mm)	Saída kw	Diâmetro Injetor (mm)
QUEIMADORES					
Rápido	0,44	3,00	0,88	3,05	1,50
Semi-rápido	0,34	1,75	0,68	1,83	1,16
Peixe	0,55	3,00	0,88	3,05	1,50
Auxiliar	0,29	1,00	0,53	1,00	0,88
Tripla chama	0,64	3,55	1,00	4,16	1,75
DIMENSÕES DO PRODUTO (cm)					
Largura Altura Profundidade Capacidade					
CARACTERISTICAS					
Acend. automático Termostato elétrico Forno Grill Timer					
OUTRAS CARACTERISTICAS					
Lâmpada do forno		2×25W		2×25W	
Motor do espeto giratório		4W		4W	
Elemento de aquecimento superior		2200W		2200W	
Elemento de aquecimento de fundo		1800W		1800W	
Elemento de aquecimento grelhador		2900W		2900W	
Elemento de aquecimento circular		2×1600W		2×1600W	
Motor de ventilador convecção		2×30W		2×30W	
Ventilador de resfriamanto		11W		11W	
Pressão do gás		2.75kPa		2.0kPa	
Tensão					

ANOTAÇÕES

GARANTIA

Serviços e Peças de Reposição

• Antes de deixar a fábrica, este eletrodoméstico foi testado e ajustado por pessoal qualifcado para apresentar o melhor resultado na operação. Em caso de mau funcionamento nunca tente você mesmo reparar o eletrodoméstico. Reparos realizados por pessoas não habilitadas podem causar danos e acidentes. Primeiro refra-se ao conteúdo deste manual. Se você não encontrar a informação necessária, contate a Elettromec.

• Quaisquer subseqüentes reparos ou ajustes devem ser feitos com o maior cuidado e atenção.Por esta razão, nós fortemente encorajamos sempre contatar o distribuidor que vendeu a você o eletrodoméstico ou o serviço autorizado mais próximo, especifcando a natureza do problema, o modelo do equipamento (Mod.) número do produto (Prod. nº.) e número de série (ser. nº.). Essas informações são fornecidas na etiqueta de identifcação que consta no produto. Sempre solicite o uso de peças de reposição originais.

ATENÇÃO

Para ter certeza de boa performance e segurança, os registros de gás devem ser verifcados periodicamente.

Condição de Garantia

• Seu eletrodoméstico está coberto por uma garantia explicada no certifcado de garantia constante deste manual.

• Mantenha o cupom fscal ou a nota do distribuidor e documentos fornecidos pelo distribuidor no ato da compra do eletrodoméstico, eles são a comprovação da garantia do eletrodoméstico.

• Havendo necessidade de utilizar um serviço autorizado ligue no telefone da contra capa deste manual.

• Lembrando que, quebra da mesa de vidro e manipuladores pláticos não são cobertos pela garantia.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 09 meses, contatos a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei n° 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

1 - Qualquer defeito constatado neste produto deve ser comunicado em 48 (quarenta e oito) horas para o Serviço de Atentimento ao Consumidor Elettromec.

2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que representarem defeitos constatos como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danifcadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento, etc.), má armazenagem.

- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela “Elettromec”.

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, Vidros e Plásticos.

- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex.: Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).

- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.

- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.

- Caso haja remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identifcação do produto.

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.

- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modifcações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.

- O defeito for causados por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec.

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

- Para sua comodidade, preserve o**MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.**

- Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTROMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

ELETTROMEC®
eletrodomésticos

SAC ELETTROMEC
0800 723 1202

DIAMANTINO & HOFMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
CONDOMINIO INDUSTRIAL PORTAL DO ANHANGUERA
ESTRADA MUNICIPAL MARIO COVAS, S/N
BAIRRO MACUCO
CEP 13279-411 VALINHOS SP
FONE: (19) 2129-0500 - FAX (19) 2129-0524
Site: www.elettromec.com.br
Email: vendas@elettromec.com.br